



STAVE 7

Los Stave 7 pueden utilizarse hasta un periodo de contacto máximo de 8 meses para objetivos específicos como intensidad aromática, grandes cualidades de madera, dulzura y elegancia.

INFORMACIÓN TÉCNICA

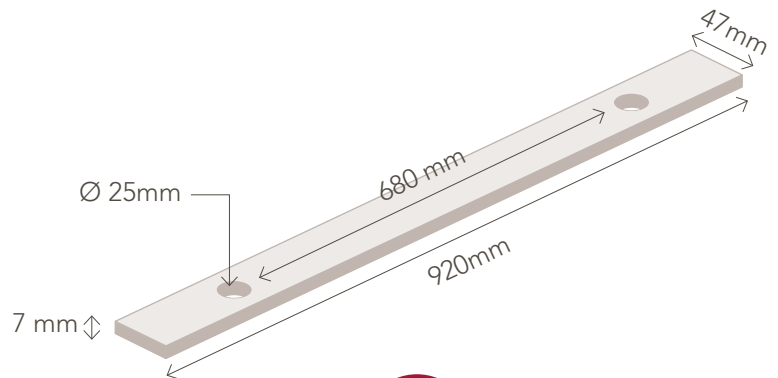
Origen: Roble francés seleccionado según nuestros criterios de calidad.

Trazabilidad: Por lote, madera 100% francesa certificada PEFC, en su mayoría de bosques gestionados por la Oficina Nacional Forestal de Francia.

Secado de la madera: 24 meses al aire libre en nuestro patio de secado en Champagne.

Peso unitario medio: 180 g.

Volumen de líquido desplazado por 100 unidades: 30 L.



EMBALAJE

- 1 caja: 2 lotes de 40 duelas = 80 duelas
- 1 palet: 42 cajas = 3360 duelas
- Collar de polietileno reciclable

CONDICIONES DE ALMACENAJE

Almacenado en alto, en su embalaje original, entre 5 y 28°C, en un lugar seco y sano reservado para productos alimenticios. No exponer a olores. Puede conservarse hasta 3 años en su embalaje original.

Tiempo de Contacto	Vinos de placer			Vinos excepcionales			
	1 a 4 semanas	2 a 7 semanas	2 a 4 meses	2 a 4 meses	3 a 8 meses	3 a 8 meses	8 meses y +
LA GAMA DE MADERAS ENOLÓGICAS							
	GRANULARES	VIRUTAS	MINI-STAVES	BLOCKS 7	STAVE 7	BLOCKS 24	STAVE 24
	Horno Rotatorio			El tostado por horno de panadería		Toastado al fuego	

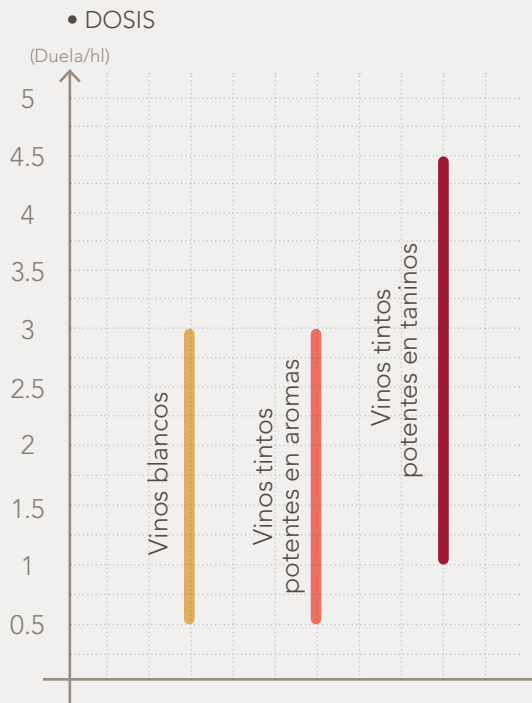
NUESTROS COMPROMISOS



STAVE 7 | Paleta aromática

6 niveles de tostados disponibles:

- Anhidro
- Ligera
- Vainilla
- Medio
- Medio +
- Fuerte



• UTILIZACIÓN:
Fermentación y / o crianza

• DURACIÓN DE USO:
3 a 8 meses

PERIODO DE CRIANZA

Las catas periódicas permiten observar la evolución del vino durante el transcurso de la crianza. Al principio, la madera difunde aromas de diferentes compuestos que poco a poco se combinan en un conjunto más complejo. Las propiedades tánicas se revelan gradualmente.

OXIGENACIÓN

La madera libera oxígeno durante el primer mes de contacto. Luego, en depósitos herméticos, el vino puede requerir una aportación pequeña de oxígeno para generar una mayor armonía entre la madera y el vino.

CONTROL DE SO₂ LIBRE

El SO₂ libre puede disminuir durante el primer mes de contacto con la madera. Recuerde controlar periódicamente y ajustar cuando sea necesario.

CONTROL DE NIVEL

Una vez sumergida, la madera absorbe un poco de vino. Si es necesario, controlar los niveles durante las primeras cuatro semanas de crianza.

DESPUÉS DEL TRASIEGO

Tras el trasiego del vino, es posible reutilizar nuestra madera enológica para otro vino. Después de la extracción, enjuague inmediatamente los bloques con agua fría, preferiblemente sin cloro, y suméjalo en el recipiente de vino nuevo.